

PEPE LUNGO DEL BENGALA



CODICE	94636
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	India
PESO	250 g

Pepe dalla bacca allungata e dal sapore avvolgente e aromatico

MATERIA PRIMA

Pepe dalla bacca allungata e dal sapore avvolgente e aromatico

ASPETTO

Il frutto non è una bacca, come nel caso del pepe nero, bensì un grappolo formato da molti piccoli frutti, ognuno della dimensione di un seme di papavero. Ha un aspetto rugoso, il colore è grigio-marrone ed è lungo 2-3 cm

SAPORE

Intenso e caratterizzato da note di legno resinoso

PRODUTTORE

Petit Lorien - Udine (UD)

CURIOSITÀ

Il Pepe Lungo appartiene alla stessa famiglia del pepe nero, le Piperaceae. Cresce dall'area a sud dell'Himalaya fino all'India meridionale, dove trova un territorio particolarmente fertile nella regione del Bengala, una zona divisa fra lo stato del Bangladesh e l'India. Dal suo nome in sanscrito, pippali, deriva il nome pepe

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

È adatto a tutti i tipi di piatti: si utilizza grattugiato, pestato o intero e si abbina a pesce, verdure, sia cotte che crude, riso, zuppe, minestre e sughi. Negli stufati di carne è preferibile introdurlo intero, come insaporitore, direttamente nella pentola. È presente nella cultura culinaria indiana e indonesiana, in particolare nella preparazione delle molte varietà di curry esistenti. Spesso viene scelto anche per la sua funzione decorativa